Cuisinière avec four à gaz et gril électrique

Instruction pour l'installation et l'emploi

K 640 G/F
K 641 G/F
K 642 G/F

INDESIT

FR **Cuisinière avec four à gaz et gril électrique**
Instruction pour l'installation et l'emploi

Conseils

Pour garantir l'efficacité et la sécurité de ce produit:
- **adressez-vous exclusivement à nos Services après-vente agréés**
- **exigez toujours l'utilisation de pièces détachées originales.**

1 Cet appareil a été conçu pour un usage familier, de type non professionnel.

2 Ces instructions ne sont valables que pour les pays dont les symboles figurent dans la notice et sur la plaquette d'immatriculation de l'appareil.

3 Ce mode d'emploi concerne un appareil classe 2 (libre pose) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastré entre 2 meubles).

4 Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement cette notice car elle contient des instructions très importantes concernant la sécurité d'installation, d'usage et d'entretien. Conservez avec soin cette brochure pour toute consultation ultérieure.

5 Après avoir déballé l'appareil, vérifiez s'il est intact. En cas de doute, et avant toute utilisation, consultez un technicien qualifié. Les éléments de l'emballage (sachets plastique, polystyrène expansé, clous, etc) ne doivent pas être laissés à portée des enfants car ils pourraient être dangereux.

6 L'installation doit être effectuée conformément aux instructions du fabricant et par un professionnel qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité pour tous dommages causés à des personnes, à des animaux ou à des choses du fait d'une installation incorrecte de l'appareil.

7 La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si ce dernier est correctement raccordé à une installation de mise à la terre conformément aux normes de sécurité électrique. Il est indispensable de vérifier si cette condition fondamentale de sécurité est bien remplie; en cas de doute, faites appel à un professionnel qualifié pour un contrôle minutieux de l'installation électrique. Le fabricant ne peut en aucun cas être considéré responsable des dommages pouvant survenir si l'installation de mise à la terre fait défaut.

8 Avant de brancher l'appareil, vérifiez si les caractéristiques techniques reportées sur les étiquettes (apposées sur l'appareil et/ou sur l'emballage) correspondent bien à celles de votre installation électrique.

9 Vérifiez si la charge électrique de l'installation et des prises de courant est apte à supporter la puissance maximum de l'appareil figurant sur la plaquette. En cas de doute, faites appel à un professionnel qualifié.

10 Lors de l'installation, il faut prévoir un interrupteur omnipolaire ayant au moins 3 mm d'ouverture entre les contacts.

11 En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, remplacez cette prise par une autre appropriée et, pour ce faire, faites appel à un technicien qualifié qui devra également vérifier si la section des câbles de la prise est apte à supporter la puissance absorbée par l'appareil. En général, il vaut mieux n'utiliser ni adaptateurs, ni prises multiples ni rallonges. Si leur emploi s'avère indispensable, n'utilisez que des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité, tout en veillant à ne pas dépasser la limite de la charge électrique indiquée sur l'adaptateur simple ou sur les rallonges et la puissance max. indiquée sur l'adaptateur multiple.

12 Ne laissez pas votre appareil branché inutilement. Eteignez l'interrupteur général de l'appareil quand vous ne l'utilisez pas.

13 Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés.

14 Le câble d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. Si le câble est endommagé et doit être remplacé, adressez-vous à l'un des centres de service après-vente agréés par le fabricant.

15 Cet appareil doit être destiné à l'usage pour lequel il a été conçu. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et, en tant que telle, dangereuse. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.

16 L'usage de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales. A savoir:
- ne pas toucher l'appareil les pieds ou les mains mouillés ou humides
- ne jamais utiliser l'appareil pieds nus
- ne jamais utiliser de rallonges ou bien le faire avec un maximum de précautions
- ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc)
- ne pas laisser utiliser l'appareil, sans surveillance, par des enfants ou par des personnes incapables de le faire.

17 Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, déconnectez l'appareil en débranchant la fiche ou en éteignant l'interrupteur de l'installation électrique.

18 Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil, il est recommandé de le rendre inopérant en coupant le cordon d'alimentation, après l'avoir débranché de la prise de courant. Nous recommandons vivement de neutraliser les parties de l'appareil susceptibles de représenter un danger quelconque, surtout pour des enfants qui pourraient utiliser l'appareil pour jouer.

19 Ne placez pas de casseroles instables ou déformées sur les brûleurs pour éviter tout risque de renversement. Placez-les sur le plan de cuisson, manches tournés vers l'intérieur, vous éviterez ainsi de les heurter par mégarde.

20 Certaines parties de l'appareil demeurent chaudes longtemps après l'usage. Attention à ne pas les toucher.

21 N'utilisez jamais de liquides inflammables (alcool, essence...) près de l'appareil quand vous êtes en train de l'utiliser.

22 Si vous utilisez de petits électroménagers à proximité de la table, veillez à ce que leur cordon d'alimentation ne touche pas à des parties chaudes de l'appareil.

23 Contrôlez toujours que les manettes soient bien dans la position "•"/"o" quand l'appareil n'est pas utilisé.

24 Lorsque le gril ou le four sont allumés, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes. Gardez les enfants à bonne distance.

25 Les appareils à gaz ont besoin d'un apport d'air régulier pour un fonctionnement correct. Il est important de vérifier lors de leur installation, que tous les points indiqués dans le paragraphe relatif à leur "Positionnement" soient respectés.

Instructions pour l'installation

Les instructions suivantes sont destinées à l'installateur qualifié afin d'effectuer les opérations d'installation, de réglage et d'entretien technique de la manière la plus correcte et conformément aux normes en vigueur.

Important: n'importe quelle opération de réglage, d'entretien, etc..., doit être effectuée après avoir débranché la prise de la cuisinière.

Conditions réglementaires d'installation

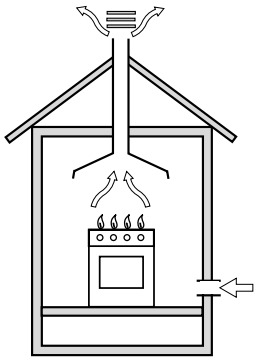
Le raccordement gaz devra être fait par un professionnel qualifié qui assurera la bonne alimentation en gaz et le meilleur réglage de la combustion des brûleurs. Ces opérations d'installation, quoique simples, sont délicates et primordiales pour que votre cuisinière vous rende le meilleur service. L'installation doit être effectuée conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment:

- Arrêté du 2 août 1977. Règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustibles et d'hydro-carbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leur dépendances.
- Norme DTU P45-204. Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1-installations de gaz - Avril 1982 + additif n°1 Juillet 1984).
- Règlement sanitaire départemental.

Positionnement

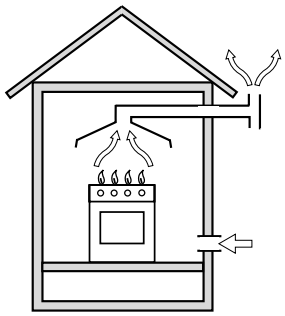
Pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil, il faut que la pièce dans laquelle se trouve l'appareil comporte une ventilation haute et basse, ainsi qu'une fenêtre. Il faut respecter les conditions suivantes:

a) La pièce doit prévoir un système d'évacuation vers l'extérieur des fumées de combustion, réalisé au moyen d'une hotte ou par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction dès que l'on allume l'appareil.



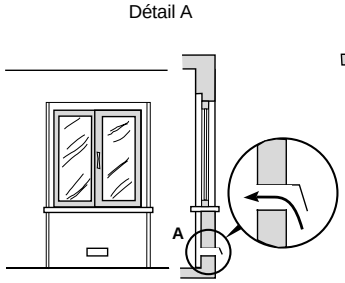
En cas de cheminée ou conduit de fumée ramifié

(réservé aux appareils de cuisson)



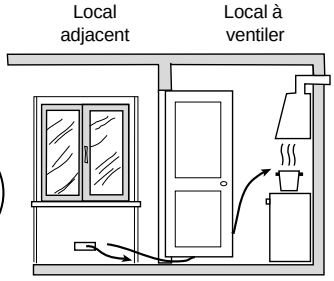
Directement à l'extérieur

b) La pièce doit prévoir un système qui consent l'afflux d'air nécessaire à une régulière combustion. Le flux d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieur à 2 m^3/h par kW de puissance installée. Le système peut être réalisé en prélevant l'air directement de l'extérieur du bâtiment au moyen d'un conduit d'au moins 100 cm^2 de section adaptée de manière à ce qu'il ne puisse être accidentellement bouché (Fig.A). Ou, de manière indirecte depuis des milieux adjacents et équipés d'un conduit de ventilation avec l'extérieur comme susmentionné; les susdits milieux ne doivent pas être des parties communes du bâtiment, ni présenter des danger d'incendie, ni être des chambres à coucher (Fig. B).



Exemples d'ouverture de ventilation pour l'air comburant

Fig. A



Agrandissement de la fissure entre la porte et le sol

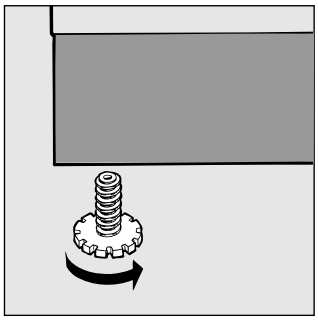
Fig. B

c) En cas d'utilisation intensive et prolongée de l'appareil, une aération supplémentaire pourrait être nécessaire; dans ce cas, ouvrez une fenêtre ou augmentez la puissance de l'aspiration mécanique si vous disposez d'une hotte.

d) Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent vers le bas. Les locaux qui contiennent donc des bouteilles de G.P.L doivent prévoir des ouvertures vers l'extérieur afin de permettre l'évacuation par le bas, des fuites éventuelles de gaz. Les bouteilles de GPL, qu'elles soient vides ou partiellement pleines, ne devront donc pas être installées ou déposées dans des locaux qui se trouvent au dessous du niveau du sol (caves etc.). Il est opportun de tenir dans le local, uniquement la bouteille que vous êtes en train d'utiliser, placée de façon à ne pas être sujette à l'action directe de sources de chaleur (fours, feux de bois, poêles etc.) qui peuvent atteindre des températures supérieures à 50°C.

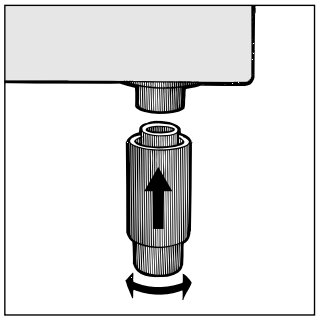
Nivellement (Il n'est présent que sur certains modèles)

Des petits pieds de réglage sont fournis de manière à pouvoir niveler la cuisinière. Si nécessaire, ces petits pieds peuvent être vissés dans les logements adaptés prévus sur les angles à la base de la cuisinière.



Montage pieds (Il n'est présent que sur certains modèles)

La cuisinière est fournie de pieds à monter par encastrement sous la base.



Installation de la cuisinière

La cuisinière est prédisposée avec un degré de protection contre les surchauffes excessives du genre **X**, on peut par conséquent l'installer à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de travail. La paroi en contact avec la paroi postérieure de la cuisinière doit être réalisée en matériel non inflammable. Pendant le fonctionnement, la paroi postérieure de la cuisinière peut atteindre une température de 50°C supérieure à celle ambiante. Il faut observer les précautions suivantes pour une installation correcte de la cuisinière:

a) Les meubles situés à côté, dont la hauteur est supérieure à celle des plans de travail, doivent être situés à au moins 200 mm du bord du plan même.

b) Les hottes doivent être installées selon les conditions indiquées dans leurs livrets d'instructions et à au moins 650 mm de distance.

c) Si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 700 mm (millimètres) de distance du plan. Les meubles près de la hotte devront maintenir une distance minimum du plan du travail de 420 mm comme indiqué Fig. C et D.

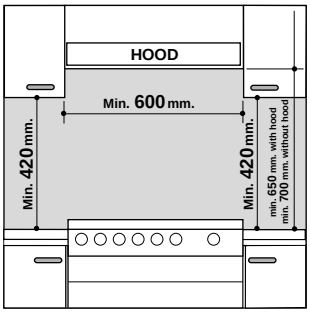


Fig. C

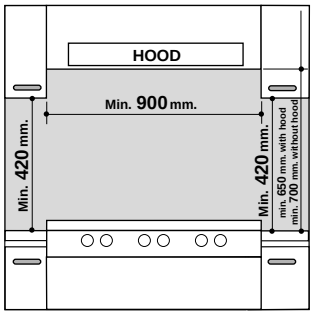


Fig. D

Raccordement gaz

Raccorder l'appareil à la tuyauterie ou à la bouteille de gaz conformément aux Normes en vigueur uniquement après avoir vérifié que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé. Si nécessaire, effectuer les opérations décrites dans le paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz". Certains modèles prévoient l'alimentation de gaz tant à droite qu'à gauche, selon les cas; pour changer le raccordement, il faut invertir le porte-tuyau avec le bouchon de fermeture et remplacer le joint d'étanchéité (fourni avec l'appareil). Si l'alimentation s'effectue avec du gaz liquide en bouteille, utiliser les régulateurs de pression conformes aux Normes en vigueur.

Important: pour un fonctionnement en toute sécurité, pour un emploi correct de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, vérifier que la pression d'alimentation respecte bien les valeurs indiquées dans le tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs".

Raccordement du tuyau flexible

Le raccordement doit être effectué au moyen d'un tuyau flexible pour gaz conforme aux caractéristiques indiquées dans les normes en vigueur. Le diamètre interne du tuyau à utiliser doit être de:

- 8mm pour l'alimentation avec gaz liquide;
- 13mm pour l'alimentation avec gaz méthane.

Plus particulièrement, pour la mise en oeuvre des tuyaux flexibles, il faut respecter les prescriptions suivantes:

- Aucune partie du tuyau ne doit être en contact, en aucun point, avec des températures supérieures à 50°C.
- Sa longueur doit être inférieure à 1500 mm;
- Le tuyau ne doit pas être soumis à traction ou torsion, en outre il ne doit pas présenter de chicanes trop étroites ou des étranglements;
- Le tuyau ne doit pas être en contact avec des corps tranchants, des arêtes vives et il ne doit être ni écrasé ni placé contre des parties mobiles;
- Le tuyau doit être placé de manière à pouvoir vérifier son état de conservation tout le long de son parcours;

Vérifier que le tuyau soit bien installé aux deux extrémités et le fixer au moyen de bagues de serrages conformes à la norme en vigueur. Si l'une ou plusieurs de ces conditions ne peuvent pas être respectées, il faut installer des tuyaux métalliques flexibles conformes à la norme en vigueur.

Si la cuisinière est installée dans des conditions de classe 2 sous-classe 1, il faut se raccorder au réseau gaz uniquement par tuyau métallique flexible conforme à la norme en vigueur.

Raccordement avec tuyau flexible en acier inox, à paroi continue avec raccords filetés

Eliminer le porte-tuyau installé sur l'appareil. Le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique. Utiliser exclusivement des tuyaux conformes à la Norme en vigueur et des joints d'étanchéité conformes à la Norme en vigueur. La mise en service de ces tuyaux doit être effectuée de manière à ce que leur longueur ne dépasse pas 2000 mm. en extension maximum.

Vérification de l'étanchéité

Important: une fois l'installation terminée, vérifier l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse et jamais une flamme. Après avoir effectué le branchement, veillez à ce que le tuyau métallique flexible ne soit pas écrasé ni placé contre des parties mobiles.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Monter sur le câble une fiche normalisée pour la charge indiquée sur la plaquette des caractéristiques; en cas de branchement direct au réseau, intercaler entre l'appareil et l'installation électrique un interrupteur omnipolaire avec ouverture minimum de 3 mm. entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes NFC 15-100 (l'interrupteur ne doit pas interrompre le fil de la terre). Le câble d'alimentation ne doit pas être soumis à des températures supérieures de 50°C à celle ambiante. Avant de procéder au branchement, vérifier que:

- le plomb réducteur et l'installation de l'appartement peuvent supporter la charge de l'appareil (voir plaquette des caractéristiques);
- l'installation électrique est bien équipée d'une mise à la terre efficace conformément aux normes et dispositions de la loi;
- la prise ou l'interrupteur omnipolaire peuvent aisément être atteints à cuisinière installée.

N.B: n'utiliser ni réducteurs, ni adaptateurs, ni dérivations car ils pourraient provoquer des surchauffes ou des brûlures.

Adaptation du plan de cuisson aux différents types de gaz

Pour adapter la cuisinière à un type de gaz différent de celui

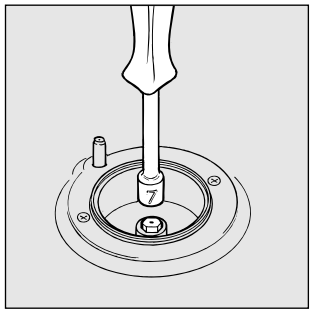
pour lequel elle est prédisposée (indiqué sur les étiquettes fixées sur le couvercle), il faut procéder comme suit:

a) remplacer le porte-tuyau installé en usine par celui fourni dans la boîte “accessoires cuisinière”.

Attention: le porte-tuyau pour gaz liquide est identifié par le numéro 8, celui pour gaz méthane par le numéro 13). Il faut de toute façon installer des joints d’étanchéité.

b) Remplacement des injecteurs des brûleurs du plan de cuisson:

- enlever les grilles du plan de cuisson et sortir les brûleurs de leur logement;
- dévisser les injecteurs à l’aide d’une clé à tube de 7 mm. et les remplacer par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau 1 “Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs”).



- remonter les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.

c) Réglage des minima des brûleurs:

- placer le robinet sur la position minimum;
- enlever le bouton et tourner la vis de réglage positionnée à l’intérieur ou sur le côté de la tige du robinet jusqu’à obtenir une petite flamme régulière;
  N.B.: en cas de gaz liquides, il faut visser à fond la vis de réglage.
- vérifier si, en tournant rapidement le robinet du maximum au minimum, le brûleur ne s’éteint pas.

d) Réglage de l’air primaire des brûleurs:

Les brûleurs ne nécessitent d’aucun réglage de l’air primaire.

Adaptation du four à gaz aux différents types de gaz

a) Remplacement du brûleur du four:

- enlever le tiroir chauffe-plats;
- dans les modèles sans tiroir, enlever le panneau “**P**” comme indiqué dans la Fig. E.
  Après avoir enlevé la porte, décrocher les deux insertions supérieures en les poussant vers le bas, et ensuite les deux inférieures en les poussant vers le haut;
- enlever la protection coulissante “**A**”;
- enlever les deux vis qui permettent de démonter la protection “**B**”; (voir Fig. F);
- enlever le brûleur du four après avoir dévissé la vis “**V**” (voir Fig. G); L’opération est facilitée si on enlève préalablement la porte du four.
- dévisser l’injecteur du brûleur du four à l’aide de la clé à tube adaptée pour les injecteurs (voir Fig. H), ou mieux encore avec une clé à tube de 7 mm. et le remplacer par celui adapté au nouveau type de gaz (voir tableau 1).

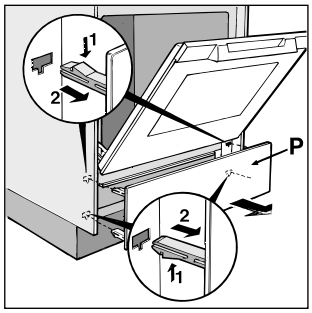


Fig. E

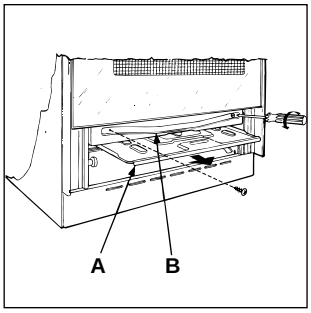


Fig. F

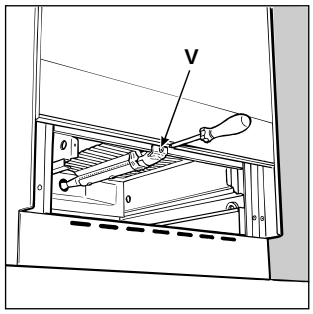


Fig. G

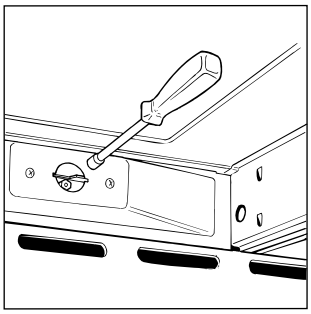
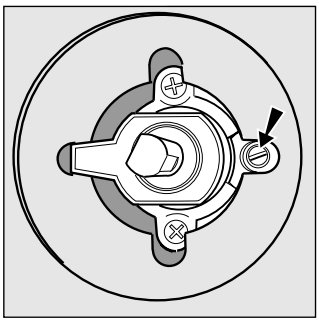


Fig. H

b) Réglage du minimum du brûleur du four à gaz équipé de thermostat:

- allumer le brûleur comme indiqué au paragraphe “la manette du four” du mode d’emploi;
- tourner le bouton sur la position de **Min** après l’avoir laissé pendant environ 10 minutes sur la position Max;
- enlever le bouton;
- agir sur la vis de réglage positionnée à l’externe de la tige du thermostat (voir fig.) jusqu’à obtenir une petite flamme régulière;
  N.B.: en cas de gaz liquides, il faut visser à fond la vis de réglage.



- vérifier si, en tournant rapidement le bouton, de la position **Max** à la position de **Min** ou avec de rapides ouvertures et fermetures de la porte du four, le brûleur ne s’éteint pas.

Réglage de l’air primaire des brûleurs du four

Les brûleurs ne nécessitent d’aucun réglage de l’air primaire.

Attention

En fin d’opération remplacer la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz utilisé, disponible dans nos Services Après-vente.

Note

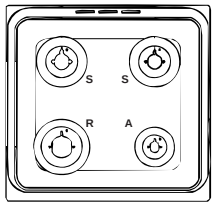
Si la pression du gaz utilisé est différente (ou variable) par rapport à la pression prévue, il faut installer, sur la tuyauterie d’entrée un régulateur de pression approprié conforme aux Normes Nationales en vigueur sur les “régulateurs pour gaz canalisés”.

Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Tableau 1				Gaz liquide				Gaz naturel			Air Propané (1)	
Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		Bipasse 1/100	injecteur 1/100	débit* g/h		injecteur 1/100	débit* l/h		injecteur 1/100	débit* l/h
		Nomin.	Réduit.	(mm)	(mm)	***	**	(mm)	G20	G25	(mm)	
Rapide (Grand)(R)	100	3,00	0,7	41	86	218	214	116	286	332	275	420
Semi Rapide (Moyen)(S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	106	181	210	183	266
Auxiliaire (Petit)(A)	55	1,00	0,4	30	50	73	71	79	95	111	136	140
Four	-	3,02	1,0	49	85	219	216	132	288	344	249	422
Pressions d'alimentation	Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45		20 17 25	25 20 30	8 6 15	

(1) Uniquement pour la France, voir la plaquette des caractéristiques de l'appareil. Pour le passage au gaz à air propané, commandez le kit injecteurs à un Service Après-vente Merloni Elettrodomestici.

* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec
** Propane P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
*** Butane P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
Naturel G20 P.C.S. = 37,78 MJ/m^3
Naturel G25 P.C.S. = 32,49 MJ/m^3
Air Propané P.C.S. = 25,72 MJ/m^3



K 640 G/F
K 641 G/F
K 642 G/F

Caractéristiques Techniques

Dimensions utiles du four:

largeur cm 39
profondeur cm 39
hauteur cm 31,3

Volume utile du four:

litres 48

Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats:

largeur cm 43
profondeur cm 43
hauteur cm 8

Tension et fréquence d'alimentation:

voir plaquette signalétique

Brûleurs:

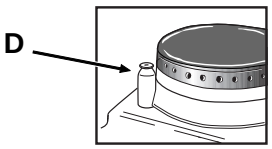
adaptables à tous les types de gaz indiqués dans la plaquette signalétique

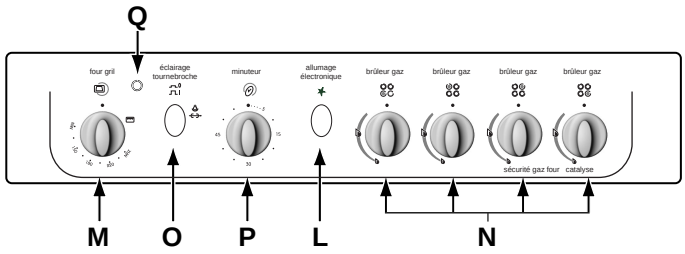
CE

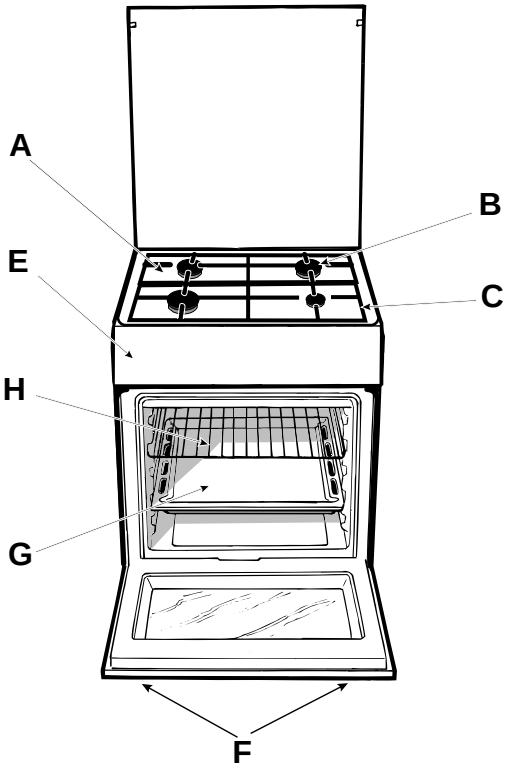
Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes:

- 73/23/**CEE** du 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives;
- 89/336/**CEE** du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives;
- 90/396/**CEE** du 29/06/90 (Gaz) et modifications successives (uniquement pour modèles à gaz);
- 93/68/**CEE** du 22/07/93 et modifications successives.

Cuisinière avec four à gaz et gril électrique







A Plateau du plan de cuisson
B Brûleur à gaz
C Grille du plan de cuisson
D Dispositif d'allumage électronique instantané (n'existe que sur certains modèles)
E Tableau de bord
F Pieds réglables
G Lèche-frite ou plaque de cuisson
H Grille du four
L Allumage électronique des brûleurs du plan de cuisson (n'existe que sur certains modèles)
M Manette du four et du gril
N Manettes des brûleurs à gaz du plan de cuisson
O Bouton allumage éclairage du four et tournebroche
P Minuterie
Q Le voyant de fonctionnement du gril

Les fonctions équipant la cuisinière

Pour sélectionner les différentes fonctions du four, servez-vous des dispositifs de commande de son tableau de bord.

Les manettes de commande des brûleurs à gaz du plan de cuisson
Vis à vis de chaque manette, un petit cercle plein indique la position du brûleur à gaz commandé par cette dernière. Pour allumer un brûleur, approchez une flamme ou un allume-gaz, appuyez à fond et tournez la manette correspondante dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'amener dans la position **maximum** .Chaque brûleur peut fonctionner à différents niveaux de puissance allant d'un maximum à un minimum en passant par des puissances intermédiaires. Sur la manette, les positions sont identifiées par des symboles: · correspond à l'arrêt, au **maximum** et au **minimum.** Pour les sélectionner, à partir de la position d'arrêt, tournez la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Tandis que pour éteindre le brûleur tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre pour la ramener en face du symbole ·.

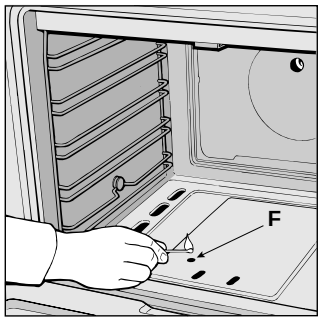
Allumage électronique des brûleurs du plan de cuisson (n'existe que sur certains modèles)
Sur certains modèles, les brûleurs gaz du plan de cuisson sont à allumage électronique instantané: on les reconnaît facilement à leur dispositif d'allumage (**D**). Pour déclencher ce dispositif, appuyez sur le bouton "**L**" repérable à son symbole (L). Pour allumer le brûleur désiré, appuyez sur le bouton "**L**" tout en appuyant à fond et en tournant la manette correspondante dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au déclenchement du train d'étincelles.
Pour un allumage instantané, nous conseillons d'appuyer d'abord sur le bouton puis de tourner la manette.
Attention: en cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermez la manette et attendez au moins 1 minute avant de tenter de rallumer.

Attention: N'utilisez le premier étage du bas que pour vos cuissons au tourne-broche (pour les modèles qui en sont équipés). Pour les autres modes de cuisson n'utilisez jamais l'étage du bas et ne posez jamais d'objets à même la sole du four, vous risqueriez d'abîmer l'émail. Enfournez

toujours vos plats de cuisson (plats pyrex, papier alu, etc. etc.) sur la grille fournie avec l'appareil et montée dans les glissières du four.

Attention: avant d'utiliser le four et le gril pour la première fois, allumez le four à vide et porte ouverte pendant une demi-heure environ en réglant le thermostat sur la température maximum tout en aérant la pièce. L'odeur qui se dégage parfois pendant cette opération est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four et le gril pendant le laps de temps qui s'écoule entre la fabrication et l'installation du produit.

La manette du four et du gril (M)
Ce dispositif vous permet de sélectionner les différentes fonctions du four et de choisir, suivant les aliments, la température de cuisson la plus appropriée parmi celles qui sont indiquées sur la manette (comprises entre **Min** et **Max**).
Pour allumer le brûleur du four **"F"**, approchez de l'orifice une flamme ou un allume-gaz, appuyez à fond sur la manette et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position **Max.**



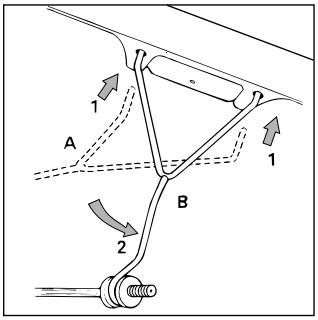
La cuisinière étant équipée d'un dispositif de sécurité gaz il faut, après l'allumage, continuer à appuyer sur la manette pendant 6 secondes environ pour permettre l'arrivée du gaz. (Pour les modèles équipés d'allumage électronique, consultez le paragraphe correspondant).
Pour sélectionner la température de cuisson, amenez l'indication de la valeur désirée en face du repère situé sur le tableau de bord; voir ci-dessous la gamme des températures disponibles.

Min	•	150	•	180	•	220	Max
130	140		160		200		250

La température est automatiquement atteinte et maintenue par le thermostat commandé par la manette. Pour allumer le brûleur du gril, appuyer à fond sur la manette du four (**M**) tout en la tournant jusqu'à la position gril.
Le gril à rayons infrarouges permet de dorer les aliments, il est particulièrement indiqué pour la cuisson de rôtis, côtelettes, saucisses, roast-beef, etc.. Quand vous cuisinez en fonction barbecue, placez une lèche-frite sous la grille pour recevoir la graisse qui coule.
Avis important: en cas d'extinction accidentelle des flammes des brûleurs du four, tournez la manette jusqu'à l'arrêt et attendez au moins une minute avant de tenter de rallumer.

Allumage électronique des brûleurs du four
(n'existe que sur certains modèles)
Pour **allumer le brûleur du four** appuyez sur le bouton identifié par le symbole tout en appuyant à fond sur la manette du four (**M**) et en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position **Max**.
Après l'allumage, lâchez le bouton d'allumage mais continuez à appuyer sur la manette pendant 6 secondes environ pour permettre l'arrivée du gaz.
En cas de panne de courant, vous pouvez allumer manuellement le four et le gril en suivant les instructions fournies dans le paragraphe "La manette du four et du gril".
Ne pas actionner le dispositif d'allumage électronique des brûleurs du four et du gril pendant plus de 15 secondes. Si au bout de ces 15 secondes, le brûleur ne s'est toujours pas allumé, n'insistez plus, ouvrez la porte du four et attendez au moins une minute avant d'effectuer une nouvelle tentative d'allumage.

Le tournebroche
Pour la mise en service du tournebroche, procédez comme suit:
a) - introduisez le crochet support dans les deux trous situés dans le bas de la protection du gril **(position A)**
b) - glissez la broche dans le trou situé au milieu de la paroi arrière du four. Attention: placez correctement l'anneau d'appui avant de la broche sur le crochet support **(position B)**
c) - actionnez le tournebroche en appuyant sur l'interrupteur identifié par le symbole .



Le bouton d'allumage de l'éclairage du four (O)
Il est caractérisé par le symbole et permet par allumage de la lampe à l'intérieur du four, de surveiller la cuisson sans ouvrir la porte.

Minuterie (P)
Si vous désirez utiliser la minuterie, remontez la sonnerie en faisant faire un tour presque complet à la manette dans le sens des aiguilles d'une montre; puis, en la tournant dans le sens inverse, programmez le temps désiré en amenant en face du repère fixe du tableau de bord, le chiffre correspondant aux minutes désirées.

Le voyant de fonctionnement du gril (Q)
Il s'allume lorsqu'on met en marche un quelconque élément chauffant électrique du four.

Attention
La porte est chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les jeunes enfants.

Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs
Pour obtenir un meilleur rendement, n'oubliez pas:

- d'utiliser des récipients appropriés à chaque brûleur (voir tableau) pour éviter que les flammes ne dépassent de sous les casseroles.
- de n'utiliser que des casseroles à fond plat.
- de tourner la manette dans la position minimum au moment de l'ébullition.
- de toujours utiliser des casseroles avec couvercle.

Brûleur	ø Diamètre récipients (cm)
Rapide (R)	24 – 26
Semi-Rapide (S)	16 – 20
Auxiliaire (A)	10 – 14

N.B. Pour les modèles équipés d'une grille de réduction, n'utilisez cette dernière que pour le brûleur auxiliaire quand vous utilisez des casseroles ayant moins de 12 cm de diamètre.

3ème Vitre
Un kit supplémentaire de protection est disponible pour avoir une porte de four moins chaude en cours de fonctionnement et une moindre consommation d'électricité. Le montage de ce kit est conseillé si vous avez des enfants en bas âge. Vous pouvez acheter ce kit référencé **074657** chez un revendeur agréé ou auprès de l'un des Services Après-vente indiqués dans la liste ci-jointe.

Conseils utiles pour la cuisson

Le four vous offre de nombreuses possibilités de cuisson appropriées à chaque type d'aliment. Le temps aidant, vous apprendrez à profiter à plein de cet appareil de cuisson performant. Les notes qui suivent ne sont par conséquent qu'indicatives, vous pourrez les enrichir au gré de votre expérience personnelle.

Cuisson de la pâtisserie
Réchauffez toujours votre four (pendant 15 minutes environ) avant d'enfourner vos gâteaux. Les températures avoisinent normalement 160°C. N'ouvrez pas la porte en cours de cuisson, vos gâteaux risqueraient de s'affaisser. Les pâtes molles ne doivent pas être trop fluides, pour ne pas trop prolonger les temps de cuisson.
En général:

Pâtisserie trop sèche
La prochaine fois programmez une température de 10°C supérieure et réduisez le temps de cuisson.

Le gâteau s'affaisse
Utilisez moins de liquide ou baissez la température de 10°C.

Gâteau foncé sur le dessus
Enfournez-le à un niveau plus bas, choisissez une température plus basse et prolongez la cuisson

Bonne cuisson extérieure, mais intérieur collant
Utilisez moins de liquide, abaissez la température, augmentez le temps de cuisson.

Le gâteau ne se détache pas du moule
Beurrez bien le moule et saupoudrez-le de panure ou de farine.

J'ai cuit sur plusieurs niveaux mais ils ne sont pas tous au même degré de cuisson
Choisissez une température plus basse. Des niveaux enfournés simultanément ne doivent pas obligatoirement être sortis ensemble.

Cuisson du poisson et de la viande
Les morceaux de viande doivent peser au moins 1 Kg. pour éviter de trop sécher. Pour les viandes blanches, les volailles et le poisson utilisez des températures plus basses (150°C-175°C).
Pour rissoler les viandes rouges à l'extérieur et les garder juteuses à l'intérieur, commencez par régler une température élevée (200-220°C) pendant un bref laps de temps puis diminuez-la par la suite. En général, plus votre rôti est gros, plus vous devez choisir une température basse et prolonger la durée de cuisson.
Placez la viande au milieu de la grille et placez la lèche-frite en dessous pour recueillir le jus qui s'écoule.
Enfournez la grille de manière à ce que la viande se trouve au centre du four. Si vous voulez plus de chaleur en dessous, choisissez les gradins les plus bas. Pour obtenir des rôtis savoureux, bardez votre viande de lard ou de petit salé et enfournez-la dans la partie supérieure du four.

Utilisation du grill
Important: cuisinier au grill en gardant la porte du four fermée, de façon à obtenir outre que de meilleurs résultats également une économie sensible en énergie (10% environ).
Lorsque vous utilisez le gril, placez la grille sur les gradins du haut (voir tableau cuisson), pour recueillir la graisse qui s'écoule et éviter ainsi toute formation de fumée, placez une lèchefrite sur le premier gradin du bas.

Maintenance ordinaire et entretien de la cuisinière

Avant toute opération, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière. Pour prolonger la durée de vie de votre cuisinière, nettoyez-la fréquemment, en n'oubliant pas que:

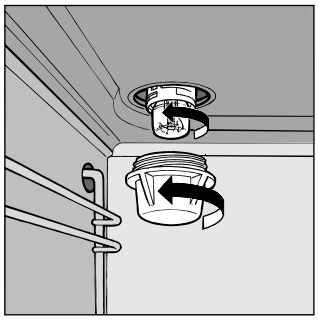
- les parties émaillées et les panneaux auto-nettoyants, s'il y en a, doivent être lavés à l'eau tiède en évitant toute utilisation de poudres abrasives et de produits corrosifs qui pourraient les abîmer;
- l'enceinte du four doit être nettoyée assez souvent, quand elle est encore tiède à l'eau chaude avec un peu de détergent. Rincez-la et essuyez-la ensuite soigneusement;
- les chapeaux des brûleurs doivent être lavés fréquemment à l'eau chaude avec du détergent en éliminant soigneusement les incrustations. Dans le cas de cuisinières équipées d'allumage automatique, nettoyez fréquemment et soigneusement l'extrémité des dispositifs d'allumage électronique instantané et vérifiez que les orifices de sortie du gaz des répartiteurs de flamme ne sont pas bouchés;
- des taches peuvent se former sur l'acier inox si ce dernier reste trop longtemps au contact d'une eau très calcaire ou de détergents agressifs (contenant du phosphore). Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. De plus, essuyez aussitôt tout débordement d'eau.

N.B.: n'abaissez pas le couvercle tant que les brûleurs gaz sont chauds.

Important: contrôlez périodiquement l'état de conservation du tuyau flexible de raccordement du gaz et remplacez-le dès que vous constatez quelque anomalie; il faut de toute manière le changer une fois par an.

Remplacement de la lampe à l'intérieur du four

- Coupez l'alimentation électrique de la cuisinière en intervenant sur l'interrupteur omnipolaire utilisé pour le branchement du four à l'installation électrique ou en débranchant la fiche, si cette dernière est accessible;
- Dévissez le couvercle en verre de la douille;
- Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une ampoule résistant aux températures élevées (300°C) ayant les caractéristiques suivantes:
  - Tension 230V
  - Puissance 25W
  - Culot E14
- Remontez le couvercle en verre et rétablissez l'alimentation électrique du four.



Graissage des robinets

Il peut arriver qu'au bout d'un certain temps, un robinet se bloque ou tourne difficilement. Il faut le nettoyer intérieurement et remettre de la graisse.

N.B.: Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.

Conseils utiles pour la cuisson au four

Aliments à cuire	Poids (Kg)	Position de cuisson grilles du four partant du bas	Température (°C)	Temps de préchauffage (min.)	Temps de cuisson (min.)
Pâtes					
Lasagnes	2,5	3	210	-	75-80
Cannelloni	2,5	3	210	-	75-80
Tagliatelles au four	2,5	3	210	-	75-80
Viandes					
Veau	1,7	3	230	-	85-90
Poulet	1,5	3	220	-	110-115
Dinde	3,0	3	MAX	-	95-100
Canard	1,8	3	230	-	120-125
Lapin	2	3	230	-	105-110
Porc	2,1	3	230	-	100-110
Agneau	1,8	3	230	-	90-95
Poissons					
Maquereaux	1,1	3	210-230	-	55-60
Denté	1,5	3	210-230	-	60-65
Truite en papillote	1,0	3	210-230	-	40-45
Pizza					
Napolitaine	1,0	3	MAX	15	30-35
Gâteaux					
Biscuits	0,5	3	180	15	30-35
Tartes	1,1	3	180	15	30-35
Gâteaux au chocolat	1	3	200	15	45-50
Gâteaux levés	1	3	200	15	50-55
Cuisson au grill					
Croque-monsieur	n.° 4	4			10
Côtelette de porc	1,5	4			30
Maquereaux	1,1	4			35
Cuisson à la broche					
Veau à la broche	1	2			80
Poulet à la broche	2	2			90

N.B: les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent varier en fonction des goûts de l'utilisateur.

Merloni Elettrodomestici
Viale Aristide Merloni 47
60044 Fabriano
Italy
Tel +39 0732 6611
Fax +39 0732 662501
www.merloni.com

Cucina con forno gas e grill elettrico (Spec. FR)
08/00 - 195027004.00 Xerox Business Services - Docutech